

COLEÇÃO ARTE NA CULINÁRIA ESPECIAL

BOLOS TEMÁTICOS

MINUANO
www.edminuano.com.br

Ano 1 nº 6
R\$ 4,90
€ 2,30

PARA DIVERSAS COMEMORAÇÕES



8 LINDAS, DELICADAS E MEMORÁVEIS
SUGESTÕES DE BOLOS PARA A SUA FESTA



**IDÉIAS PARA: NASCIMENTOS, BATIZADOS,
PRIMEIRA COMUNHÃO, 15 ANOS, CASAMENTO E BODAS**





Índice

Receita da pasta americana.....	4
Cobrindo os bolos com a pasta americana.....	4
Montagem do bolo em andares.....	4
Bolo Bodas de Ouro.....	5
Bolo Bebê no Berço (para Batizado).....	12
Bolo Orquídeas Delicadas (para Casamento).....	17
Bolo com Anjinhos (para Primeira Comunhão).....	20
Bolo Magia Rosa (para 15 anos).....	23
Bolo Carneirinho (para Batizado).....	25
Bolo Doce Ninar (para Nascimento).....	29
Bolo Preto e Branco (para Casamento).....	33

Receita da pasta americana:

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de água
- 3 colheres de sopa de gelatina sem sabor
- 2 colheres de sopa de gordura hidrogenada
- 3 colheres de sopa de glucose
- Aproximadamente 1 kg de açúcar

Modo de Fazer:

Hidrate a gelatina e em banho-maria dissolva-a. Logo após acrescente a glucose e por último a gordura hidrogenada. Coloque metade do açúcar de confeitado em uma superfície lisa e aos poucos acrescente os ingredientes diluídos. Misture bem e acrescente aos poucos o restante do açúcar até obter uma consistência de massa. Sove-a bem. Após obter uma massa lisa e homogênea, deixe-a descansar por algumas horas antes de utilizá-la.

Cobrindo os bolos com a pasta americana:

1- Forre um tabuleiro com pasta americana.

Cole o bolo maior num tabuleiro com doce de leite ou glacê real. Passe em volta de cada bolo uma camada fina de doce de leite e cubra-os com a pasta americana branca.

2- Polvilhe a bancada com amido de milho ou açúcar impalpável e abra a pasta com o rolo na espessura desejada e no tamanho necessário.

Dica: para calcular a extensão de pasta necessária para cobrir o bolo, meça o diâmetro do bolo e some com 2 vezes o tamanho obtido na altura. A espessura aconselhada é de 3 a 5 mm.

3- Enrole a pasta no rolo e desenrole-a sobre o bolo.

4- Corte o excesso com a carretilha e alise com os alisadores.

Dica: deixe com 1cm de sobra pois a massa tende a encolher um pouco. Polvilhe açúcar na mesa apenas se a massa estiver colante.

Montagem do bolo em andares:

1- Compre um cano de PVC e mande cortar na altura do bolo. Higienize-o com água quente e sabão. Coloque o cano no bolo inferior girando até o final.

2- Passe o doce de leite ou glacê real sobre o bolo e assente outro bolo por cima.

3- Siga o mesmo procedimento caso deseje mais andares de bolos.

Bolo Bodas de Ouro



Tamanho dos bolos:
30 cm x 10 cm, 20 cm x 10 cm e 10 cm x 10 cm
Tabuleiro de 35 cm

Material utilizado:

- Pasta americana
- Corante em gel azul, cor da pele, marrom, vermelho e amarelo
- Estecas
- Régua de números
- Cortador de pétalas
- Bico perlê nº 2
- Glacê real branco
- Corante em pó dourado
- Aroma (qualquer sabor, só para diluir o pó)
- Arame prata
- Alisador
- Rolo
- Saco de confeitar
- Alicata

Cake Designer:
Janaína Suconic
Contato: (11) 3607-2236 e (11) 7162-9774



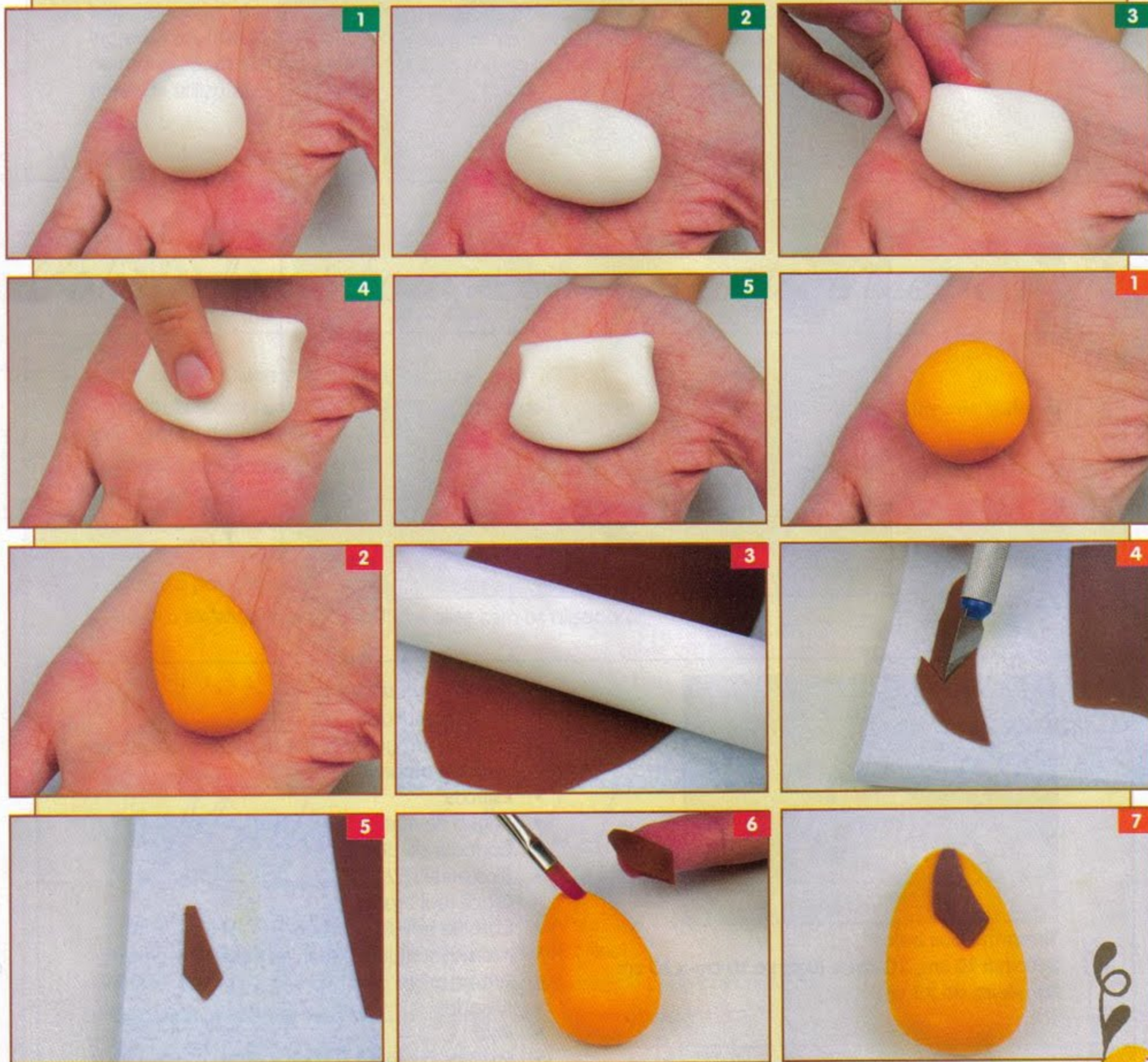
Modelagem:

Travesseiro:

1, 2, 3, 4 e 5- Faça uma bolinha de aproximadamente 3 cm. Em seguida, ovale-a e, com os dedos, modele os cantos para formar o travesseiro e achate a parte de baixo para encaixar a cabeça.

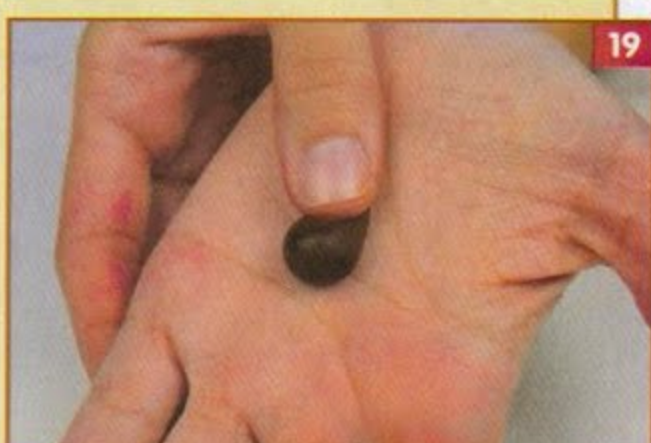
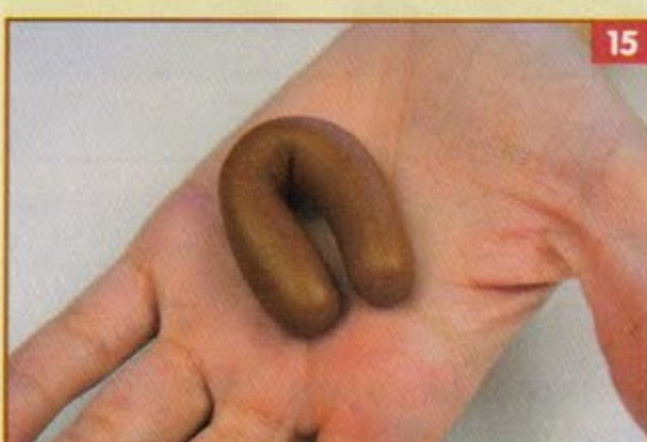
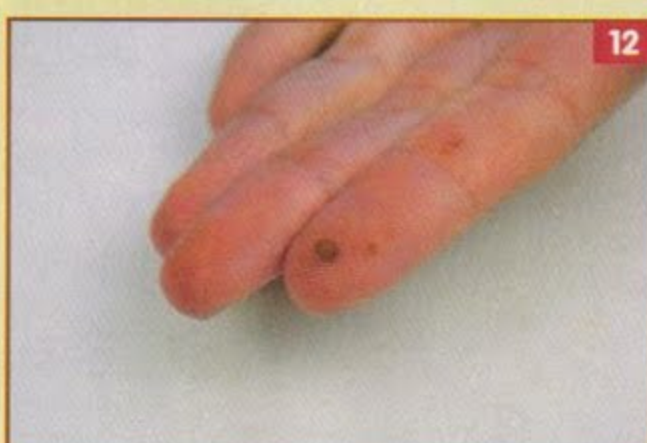
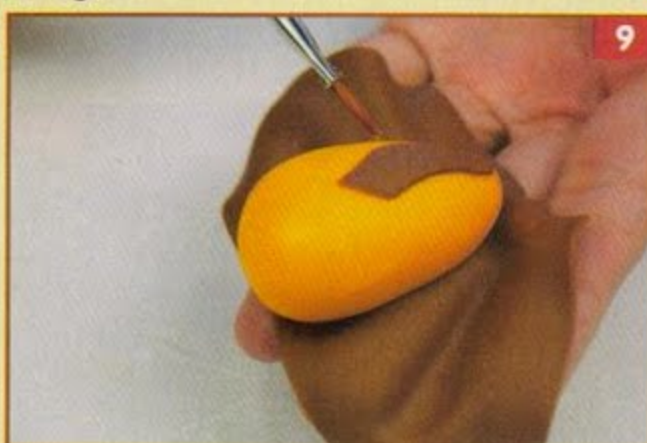
Esposo:

1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7- Para fazer o corpo, pegue uma bolinha amarela e transforme numa coxinha e achate-a. Para a gravata abra um pouco da massa marrom e recorte. Cole a gravata no corpinho com água.



8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14- Para o terno, corte um retângulo de pasta marrom e nele faça dois novos recortes na diagonal e envolva-o no corpinho passando água para colar. Ajeite a gola e faça um corte no canto inferior para deixar reto o paletó. Faça 4 bolinhas para os botões. Cole com a água.

15, 16, 17, 18, 19 e 20- Para as pernas, faça um rolinho conforme a foto e dobre-o ao meio, já marcando com a esteca o lugar dos pés e as dobras da calça. Encaixe no corpo acomodando as pernas na posição desejada. Para os sapatos faça duas coxinhas achatadas na ponta com a massa marrom escuro e encaixe onde foi demarcado, colando com água.

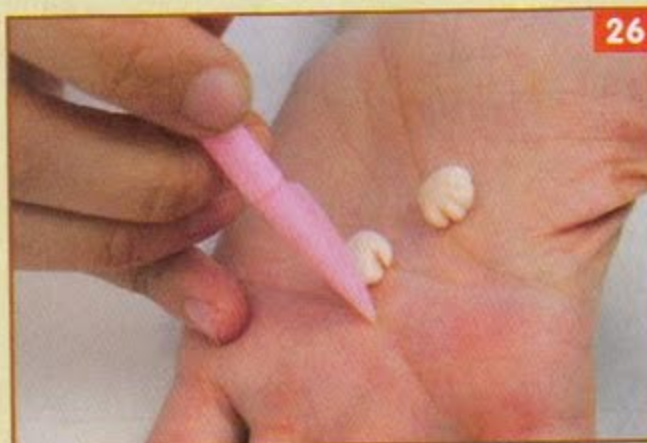
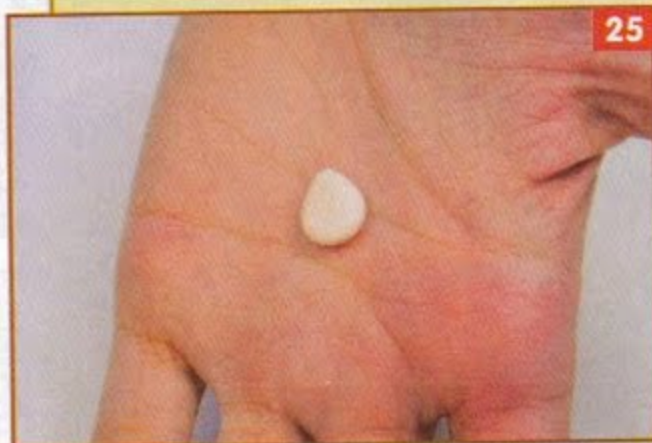




21, 22, 23 e 24- Para os braços, faça 2 rolinhos de mesmo comprimento e corte na diagonal na parte de cima para encaixar no corpo. Com a esteca, boleie os punhos e marque os cotovelos e cole no corpinho com água.



25, 26 e 27- Para as mãos, faça 2 coxinhas cor da pele e recorte como indica a foto. Marque com a esteca os dedos tomando cuidado para fazer mão direita e esquerda.





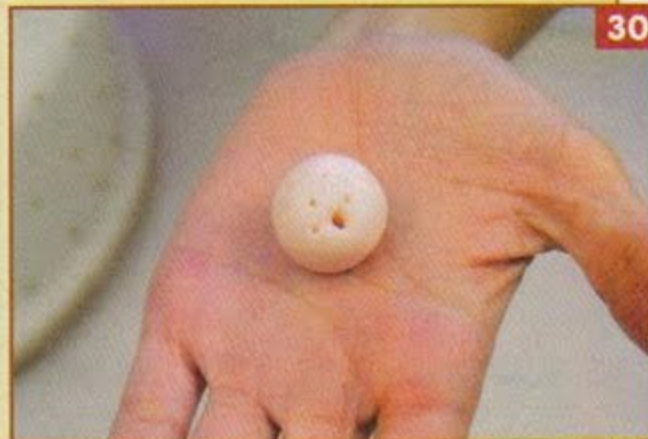
28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36 e 37- Acomode o noivo no travesseiro e faça a cabeça da seguinte forma: Faça uma bolinha com massa cor da pele e marque as orelhas, nariz e boca com a esteca. Para o nariz, faça uma bolinha cor da pele e cole com água. Para as orelhinhas, faça 2 bolinhas achatadas com a esteca e cole. Use massa vermelha para a língua, fazendo uma bolinha e achatando. Para os olhos faça 2 bolinhas brancas e 2 micro bolinhas marrom escuro. Para a boina achate uma bolinha de massa marrom, marque as divisões com a esteca e finalize aplicando uma bolinha marrom no centro da mesma.



28



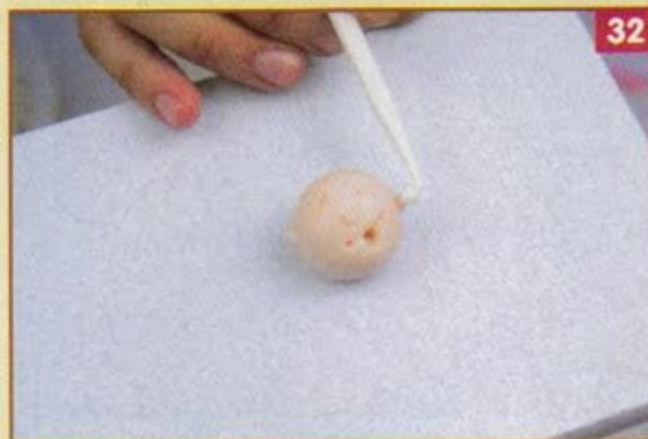
29



30



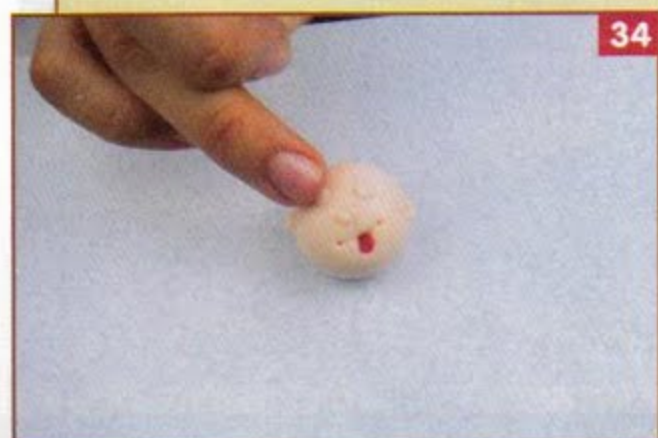
31



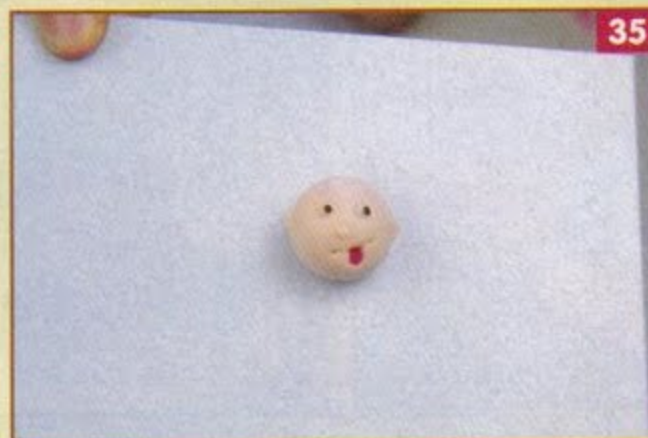
32



33



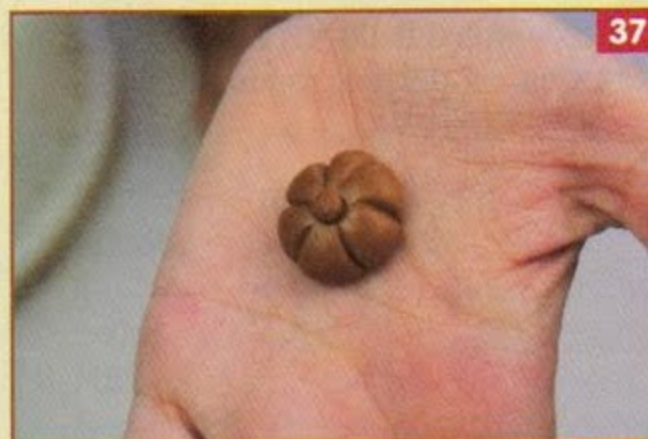
34



35



36



37

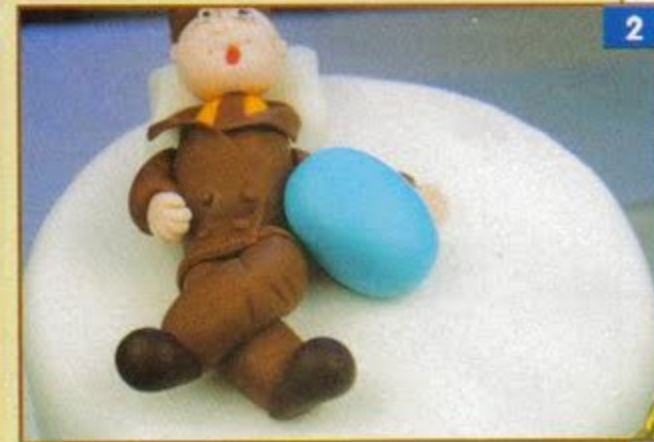




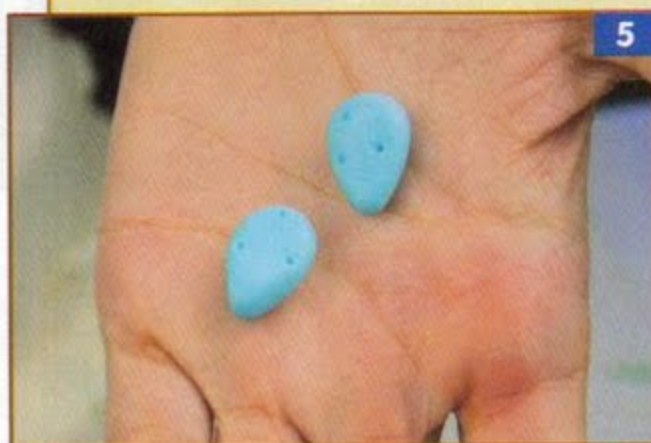
38, 39, 40 e 41 - Cole a cabeça no corpo e a boina na cabeça. Para os óculos, pegue um arame prata, o alicate e dê o formato desejado. Encaixe.

Esposa:

1, 2, 3 e 4 - Para o corpo, faça uma bolinha de massa azul e ovale-a. Encoste-a sobre o braço do noivo. Para a saia, repita o mesmo processo do corpo e abra a parte de baixo com a esteca formando o movimento da saia. Cole-a junto ao corpo, usando água.



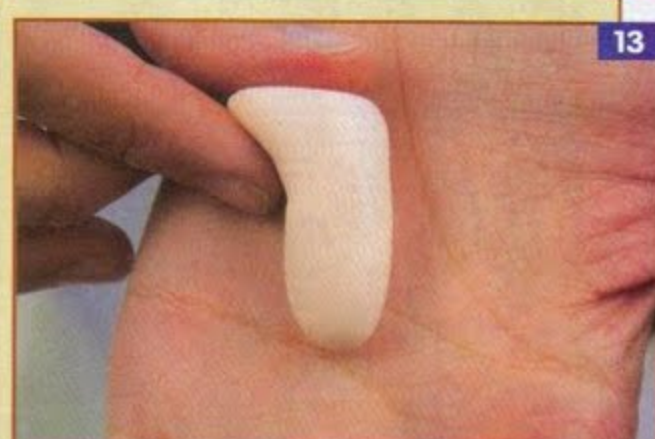
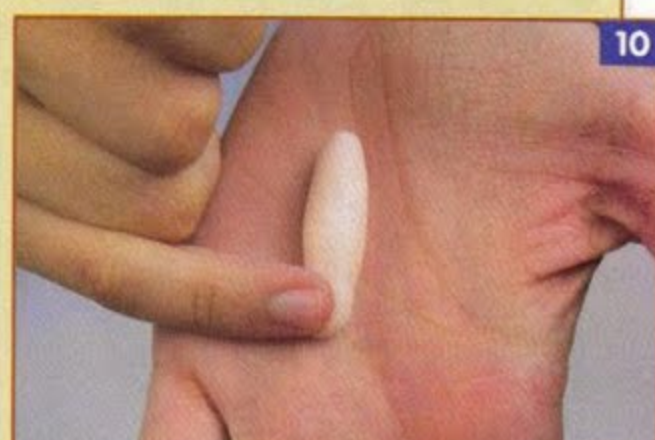
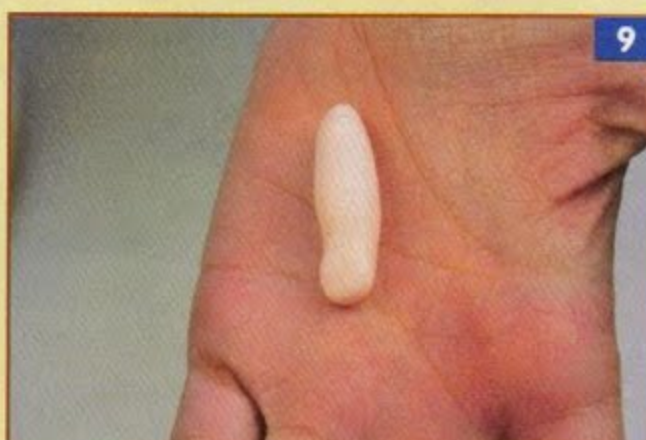
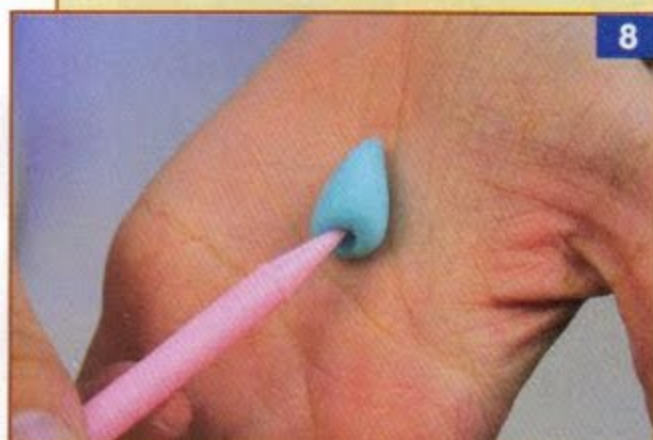
5, 6 e 7 - Para os chinelinhos faça 2 coxinhas achatadas e marque com a esteca para colocar as tiras. Cole-as com água sobre os chinelos. Cole os chinelos sobre o bolo.





8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 15 - Para as mangas faça uma coxinha e abra na parte onde vai ser encaixado o braço. Para o braço faça um rolinho, achate a ponta e marque com a esteca os dedos e o cotovelo e cole com água a manga no braço e na noiva. Para as pernas faça um rolinho maior, curve e achate na parte dos pés. Marque os dedos. Cole conforme mostra a foto.

16 e 17 - Para a cabeça, repita o procedimento feito com o noivo. Cole a cabeça no corpo. Para o cabelo, use glacê real tingido de amarelo. Use o bico perlê nº 2.



Acabamentos:

Para os acabamentos faça os seguintes procedimentos:

Marque o bolo de baixo desenhando losangos com carretilha. Faça bolinhas de glacê real branco e pinte-as com dourado. Para o acabamento de um bolo no outro, faça gotinhas com glacê real usando o bico nº 2. Para o segundo bolo recorte pétalas de rosas e boleie-as. Para o terceiro bolo recorte o número 50 pintado de dourado.



Bolo Bebê no Berço (para Batizado)



1 bolo de 15 cm de diâmetro x 10 cm de altura
Tabuleiro redondo de 25 cm de diâmetro

Cake Designer:
Elisabeth Teodoro
Contato: (11) 2022-4803 e (11) 7878-3944

Material utilizado:

- Pasta americana (aproximadamente 2 kg)
- Cortador redondo (para cortar o lençol)
- Rolo para abrir
- Rolo marcador
- Corante gel laranja, branco, azul e marrom
- Régua
- Carretilha
- Cola CMC
- Pincéis
- Amido de milho ou açúcar impalpável
- Pó brilhante bronze e vermelho morango
- Plaina
- Cortador de fita
- Marcador de babado
- Tesoura
- Injetor
- Mini carretilha
- Boleador
- Esteca
- Álcool de cereal

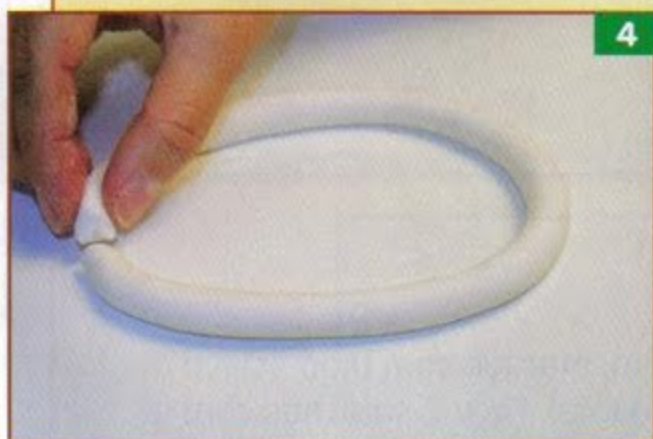
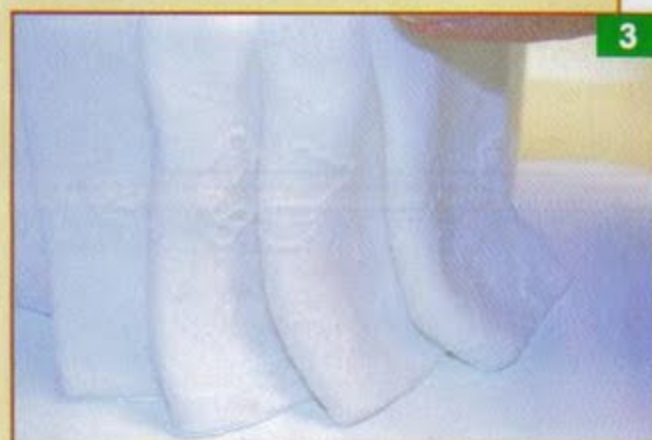


Modelagem:

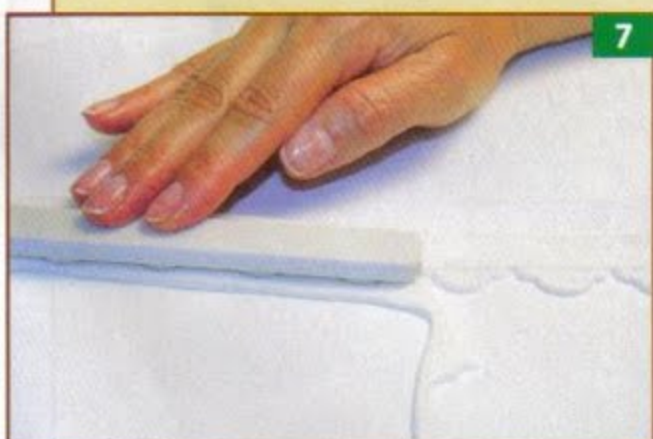
Para fazer o chão, abra a pasta colorida com gel laranja e branco. Cubra o tabuleiro e marque com régua dando efeito de tábua larga.

Berço:

1, 2, 3, 4, 5 e 6- Abra tiras de 9 cm de largura, marque com o rolo marcador (texturizador) e franza-o dando efeito de babado. Sobreponha os babados. Faça um cordão de 1 cm de espessura e coloque em formato oval. Abra a pasta branca e corte um círculo de 17 cm de diâmetro que será o lençol do bercinho.

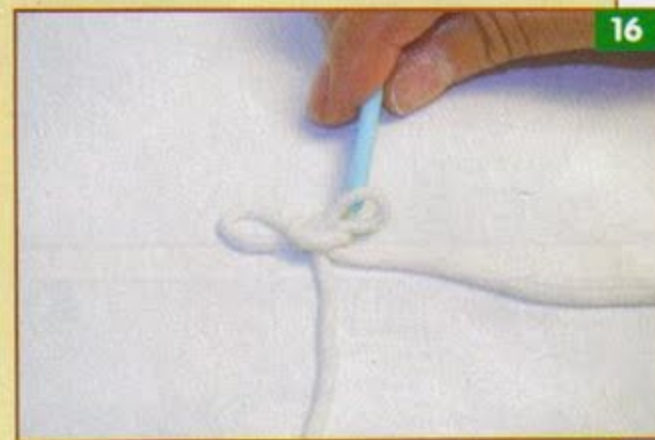
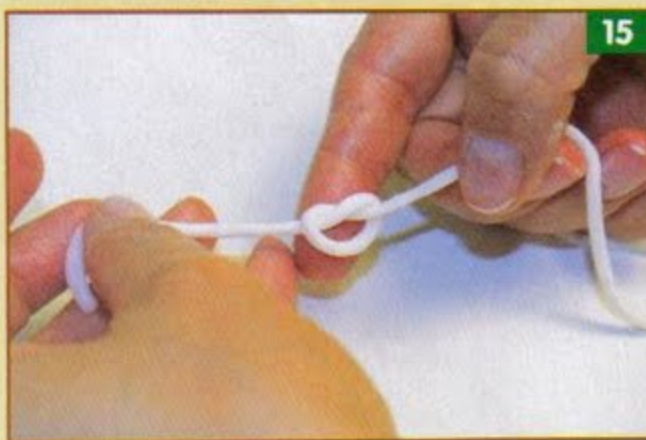
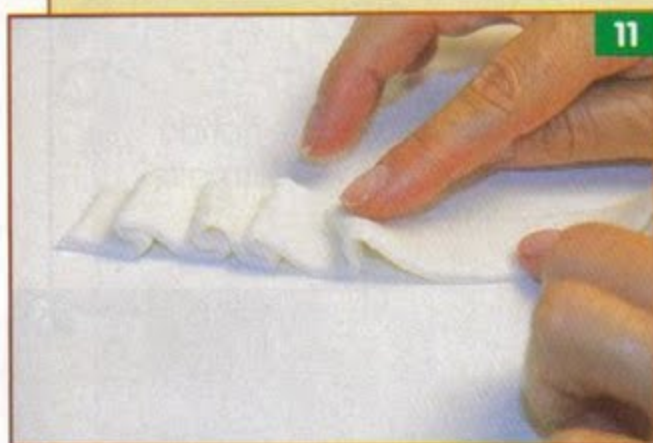


7, 8, 9 e 10 - Faça uma tira e marque com o cortador. Faça uma tira e, com o boleador, afine as pontas.



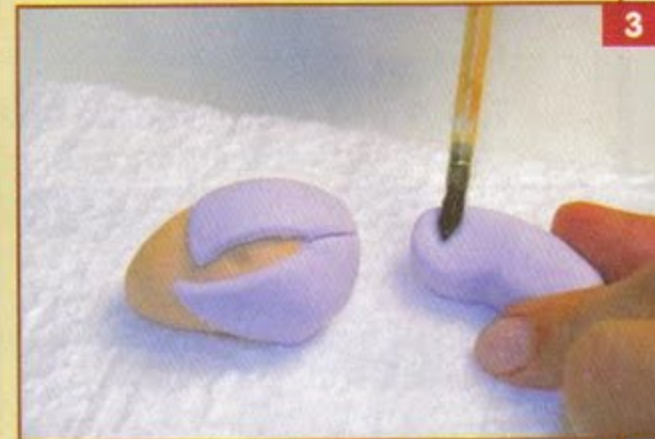
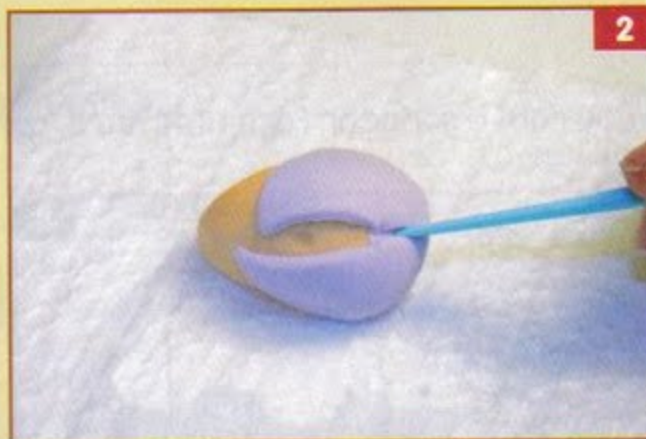


11, 12, 13, 14, 15 e 16 - Faça um drapeado. Com um injetor faça um cordão para dar o acabamento. Com este cordão faça um laço para finalizar o acabamento.



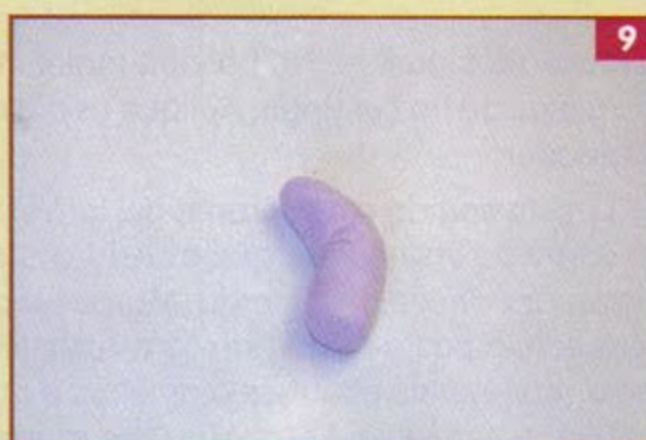
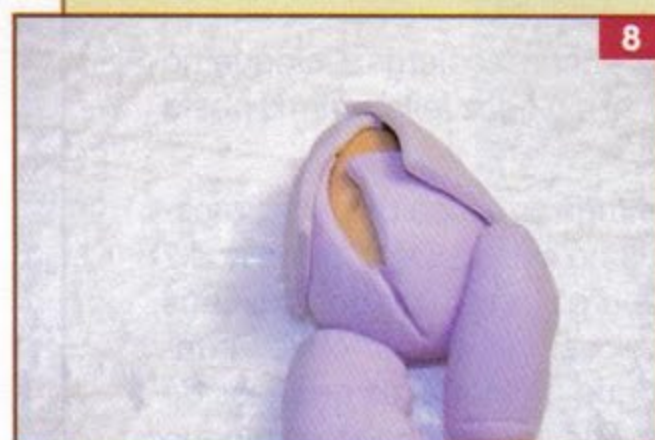
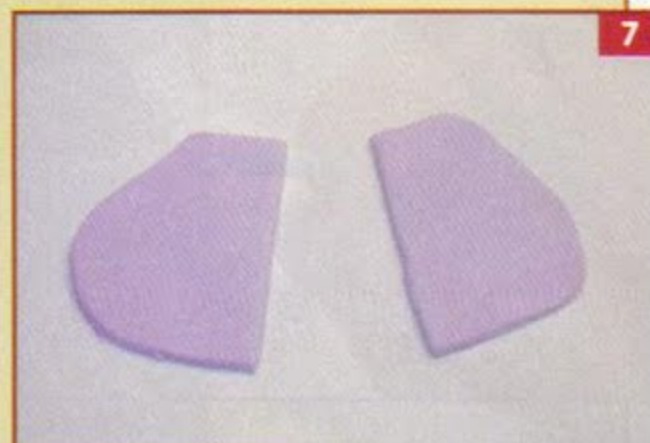
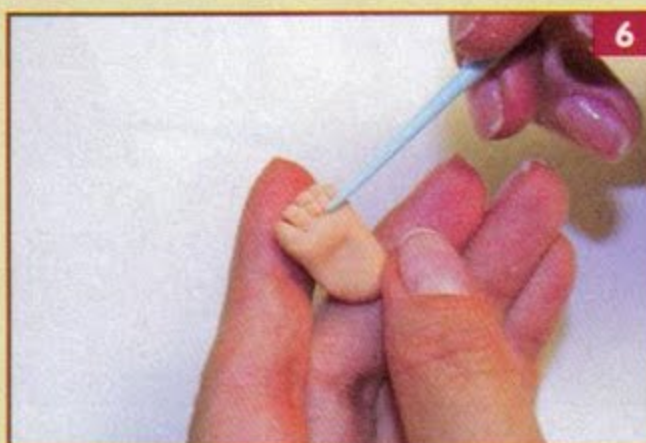
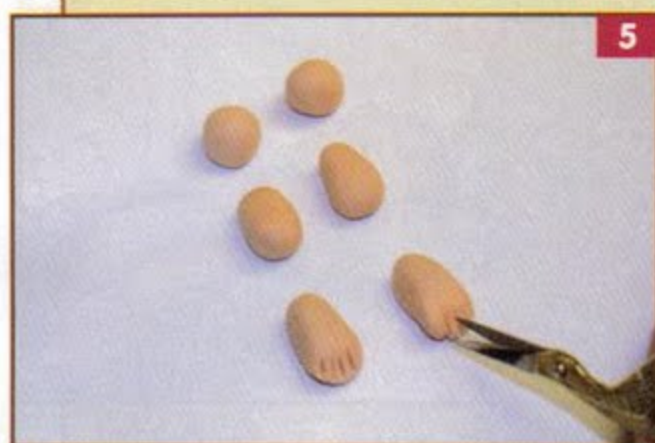
Bebê:

1, 2, 3 e 4 - Faça uma coxinha com a pasta cor da pele para a barriguinha; marque com uma esteca o umbigo. Abra a pasta lilás e faça a calça (misture azul e rosa para obter o lilás). Faça 2 salsichas com a pasta lilás para as pernas da calça.

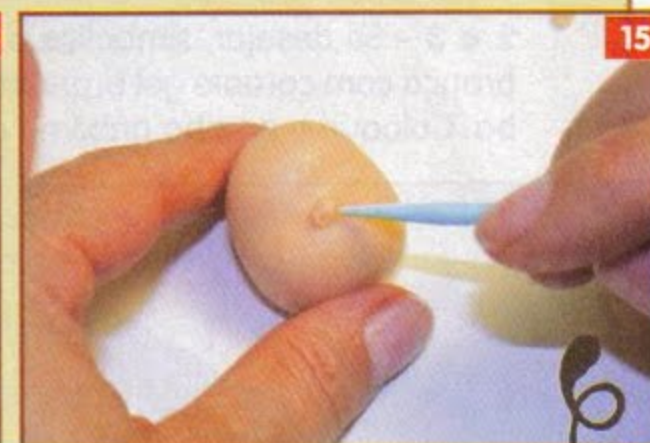
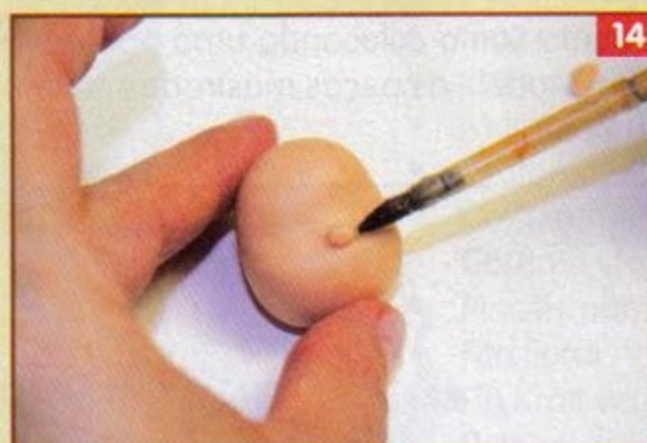
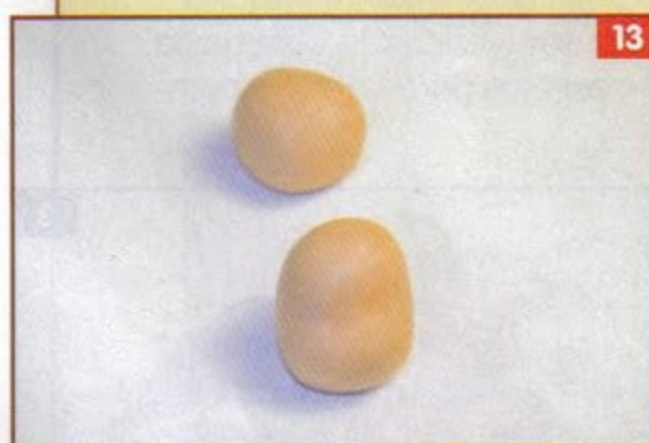




5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 e 12 - Com a pasta cor da pele faça 4 coxinhas (2 para os pés e 2 para as mãos) e 2 bolinhas (uma para a cabeça e outra para dividir entre nariz e orelhas). Com uma tesoura de ponta, corte os dedinhos dos pés. Com a ajuda de uma esteca dê formas aos mesmos. Com a pasta lilás, siga as fotos e faça o casaquinho e o bracinho esquerdo e aplique no corpo do bebê. Com as outras 2 coxinhas de pasta cor da pele, faça as mãozinhas usando a tesoura para marcar os dedinhos. Com a ajuda de uma esteca, modele-os. Aplique as mãozinhas nos braços.

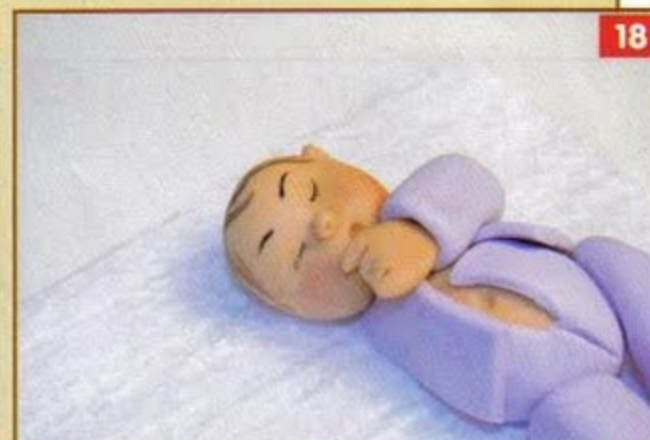
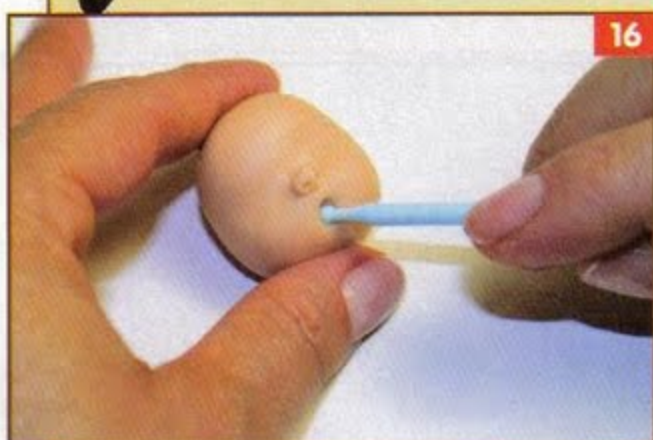


13, 14 e 15 - Pegue uma bolinha para a cabeça, dê forma com os dedos. Aplique no centro da bolinha o nariz.





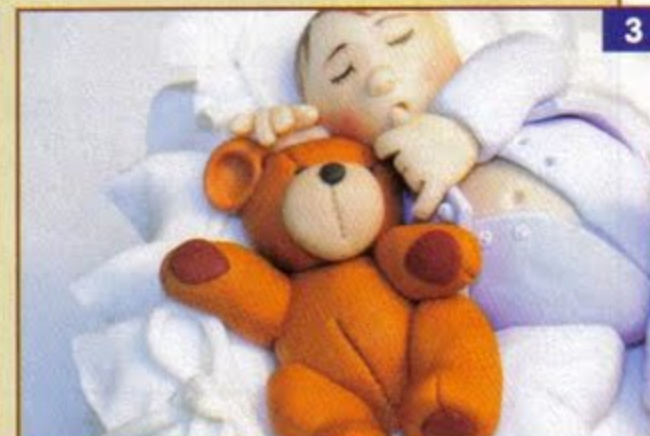
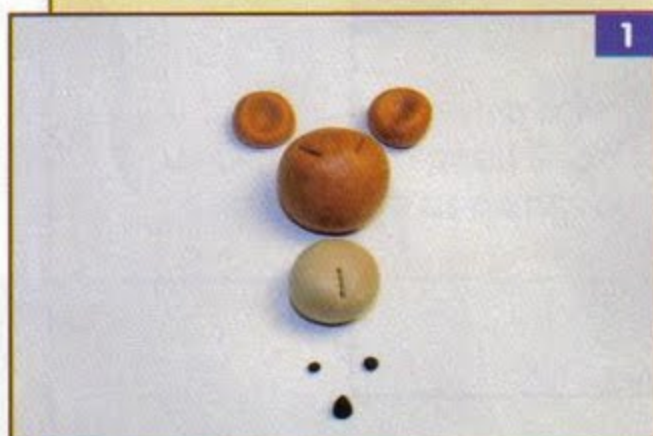
16, 17 e 18 - Coloque as orelhas na mesma direção do nariz. Com o pó bege e álcool de cereal, faça os cabelinhos com ajuda de um pincel de filete. Marque os cílios com corante gel marrom usando um pincel de filete. Com o pó vermelho, dê coloração à bochecha do bebê. Coloque o polegar na boquinha do mesmo.



Urso:

1 - Para a cabeça, faça as peças mostradas na foto. Na bolinha maior, marque as costuras. Coloque no centro da bolinha o focinho feito com a pasta na cor bege. Aplique os olhinhos e o nariz feitos com a pasta preta. Modele as orelhas com o boleador.

2 e 3 - Para o corpo e patas, com a pasta tingida com corante gel laranja e marrom, faça as peças mostradas na foto. Na coxinha que é o corpo do ursinho marque a costura com uma esteca. Dê a forma nas 2 salsichas maiores para as patas traseiras, direita e esquerda. Marque a costura e na planta das patinhas aplique os 2 pedaços maiores feitos com a pasta misturada com corante gel, vermelho, marrom e laranja. Use as 2 salsichas menores para modelar as patinhas dianteiras e coloque na planta os pedaços de massa menores, igual ao feito nas patas traseiras. Encaixe o urso montado ao lado do bebê e coloque a mão direita do bebê.



Travesseiro e pomba:

1 - Faça um retângulo com o formato do travesseiro usando a pasta branca. Com o cortador de fita, corte o babado lateral. Com o injetor faça o cordão para acabamento.

2 e 3 - Se desejar, simbolize o Espírito Santo colocando uma pomba branca confeccionada com pasta branca com corante gel branco leite. Modele as peças mostradas na foto e monte-as para formar a pomba. Coloque a pomba próxima ao bebê.



Bolo Orquídeas Delicadas (para Casamento)



Tamanho dos bolos:
30 cm x 10 cm, 20 cm x 10 cm e 10 cm x 10 cm
Tabuleiro de 35 cm

Cake Designer:
Janaína Suconic
Contato: (11) 3607-2236 e (11) 7162-9774

Material utilizado:

- Pasta americana verde
- Glacê real branco
- Bico perlê nº 2
- Saco de confeitar
- Marcador
- Arame nº 30
- Cortador de orquídeas
- Corante em pó amarelo e verde limão
- Pincéis para pintar
- Fita floral
- Fio Kraft verde e dourado
- Rolo
- Pasta para flores branca
- Boleador
- EVA (suporte para bolear)



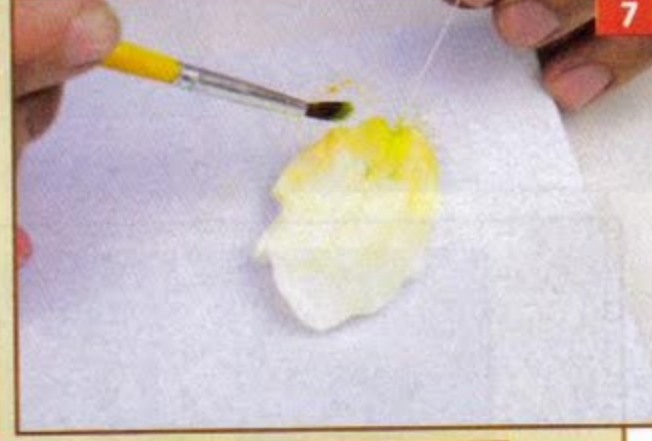
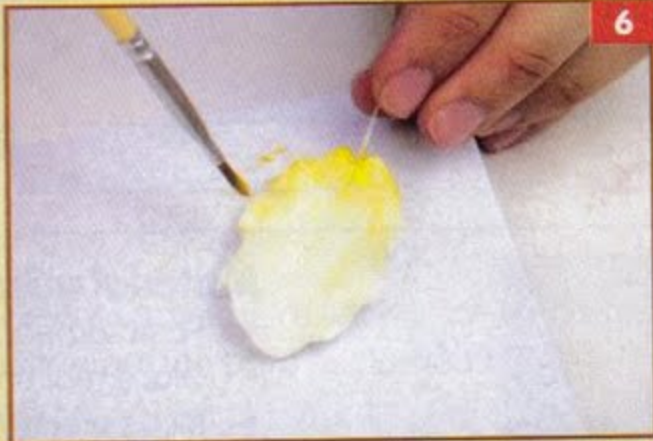
Modelagem:

Cobertura e decoração:

1 e 2- Cubra o tabuleiro e o bolo com a pasta americana verde e, usando os marcadores apropriados, marque a massa. Em seguida, com glacê branco e o bico perlê nº 2, faça os contornos. Para as emendas, faça conchinhas com glacê branco e o bico nº 2.

Orquídea:

1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 - Faça rolinhos com a pasta de flores branca e insira neles o arame. Depois disso abra com o rolo e corte seguindo os moldes. Depois de cortadas, boleie as peças conforme a ilustração. Para o miolo faça uma coxinha, insira o arame e boleie no centro formando uma gotinha.

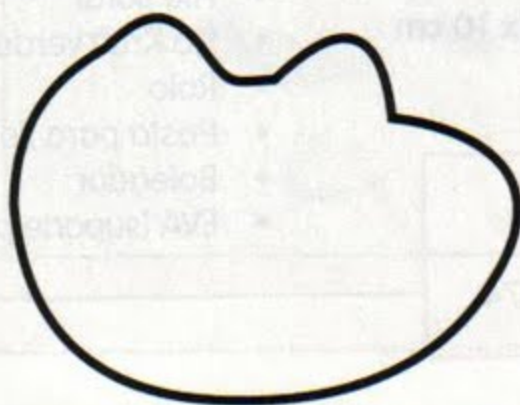


MODELOS DOS CORTADORES PARA AS PÉTALAS DA ORQUÍDEA: (Tamanho natural)

CORTAR 1 VEZ



CORTAR 2 VEZES



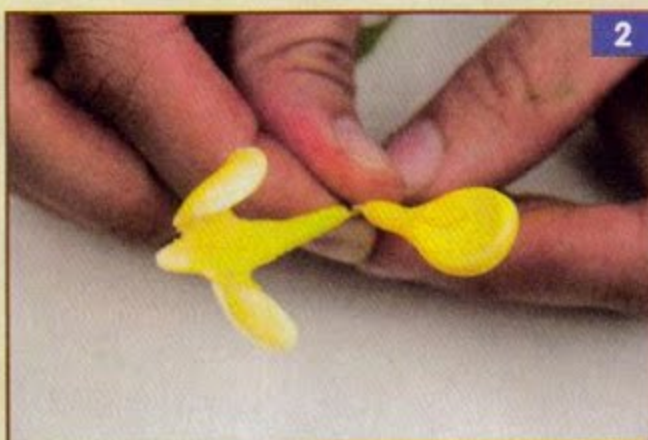
CORTAR 3 VEZES



Para o botão e montagem da flor:

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10 - Faça uma coxinha maior e marque com a esteca dividindo em quatro. Insira o arame.

Comece pintando de amarelo deixando mais escuras as extremidades e depois dê um leve tom esverdeado por cima do amarelo. Repita a operação em todas as pétalas. Depois de pintadas, una-as com fita floral, conforme indicam as fotos. Amarre em seguida as flores com fita Kraft para montar o arranjo. Acabe com a fita floral.



Bolo com Anjinhos (para Primeira Comunhão)



1 bolo de 20 cm de diâmetro x 10 cm de altura
Tabuleiro redondo de 35 cm de diâmetro

Cake Designer:
Elisabeth Teodoro
Contato: (11) 2022-4803 e (11) 7878-3944

Material utilizado:

- Álcool de cereais
- Rolo
- Tesoura
- Estecas
- Estilete
- Plaina
- Carretilha
- Rolinho marcador
- Cola de CMC
- Pasta Branca
- Carretilha
- Espregador de alho
- Cortadores redondos e retangulares
- Corante gel nas cores azul, marrom, salmão, rosa e violeta
- Pó brilhante dourado, verde folha e vermelho morango
- Palito de Churrasco
- Pincéis
- Bico perlê nº 3
- Amido de milho ou açúcar impalpável



Modelagem:

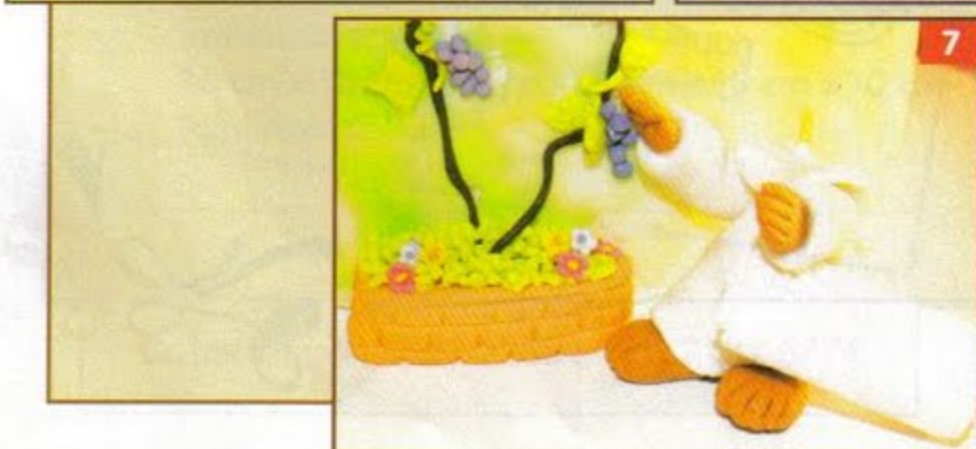
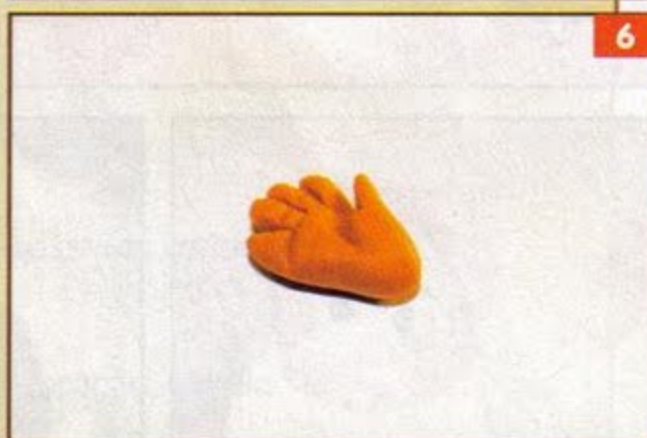
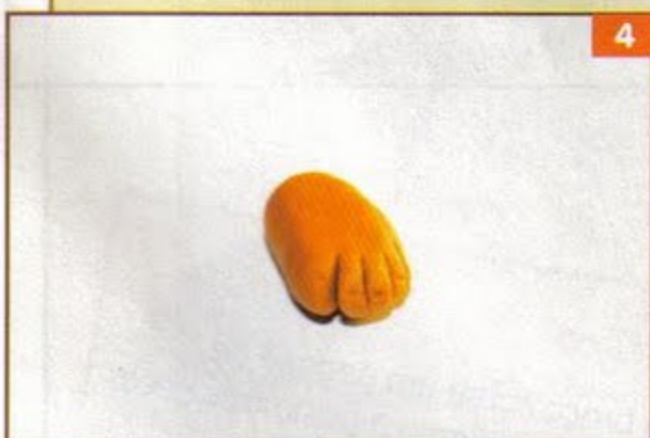
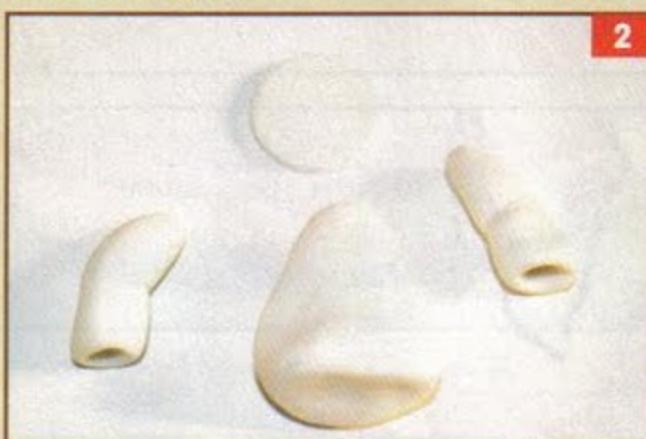
Mesa e Toalha:

1, 2 e 3- Para enfeitar a mesa de 1ª comunhão, faça bolinhas com pasta roxa para o cacho de uvas, folhinhas de massa verde, bolinhas brancas para a taça que será pintada com pó dourado e massa amarela para fazer o trigo. Para a capa da Bíblia, com a pasta laranja, abra um retângulo de 2 cm X 4 cm. Para as páginas, com a pasta branca, faça outros dois retângulos de 2 cm X 4 cm com 2 mm de espessura. Marque os centros e as laterais das páginas com a esteca. Na página de superior direita, aprofunde com a esteca para dar o efeito da orelha da página. Para o marcador, coloque uma tirinha no centro, achate-a e pinte-a de dourado com ouro em pó dissolvido em álcool de cereais. Com um pincel de filete, pinte as escrituras da Bíblia. Para a toalha, faça um retângulo de massa branca e marque com o marcador.



Anjo:

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8- Para as asas, faça duas coxinhas, amasse-as e corte as pontas com a tesoura. Para a bata do anjo, faça uma coxinha grande branca. Para os braços, faça duas cobrinhas brancas. Para os pés, faça duas coxinhas de massa cor de caramelo. Espete na bata do anjo espaguete para sustentar a cabeça. Faça um círculo para a gola e espete-o nos espaguetes. Para fazer os pés e mãos, vide passo a passo dos pés do bolo do bebê no berço (página 15).



Bolo dos Anjinhos (para Primeira Comunhão)

9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 - Para o rosto do anjo, faça uma bolinha na cor caramelo. Faça três bolinhas iguais. Uma para o nariz e duas para as orelhas. Com a esteca, marque a boca. Com o pincel de filete, faça a sobrancelha e um olho fechado. Com pasta marrom, faça uma bolinha para o outro olho. Com a ajuda de um pincel, cole a bolinha do olho no lugar. Para fazer o brilho do olho, use um pincel de filete e corante gel branco. Para o cabelo, use massa marrom escuro e faça bolinhas colando-as com CMC na cabeça. Para os outros 2 anjos varie o cabelo e o objeto que eles têm nas mãos. Decore a lateral do bolo conforme sugerido na foto de abertura.



Dica:

Apóie o braço sobre um pedaço de papel toalha enquanto a pasta não seca totalmente.

Bolo Magia Rosa (para 15 anos)



Tamanho dos bolos:
30 cm x 10 cm, 20 cm x 10 cm e 10 cm x 10 cm
Tabuleiro de 35 cm

Material utilizado:

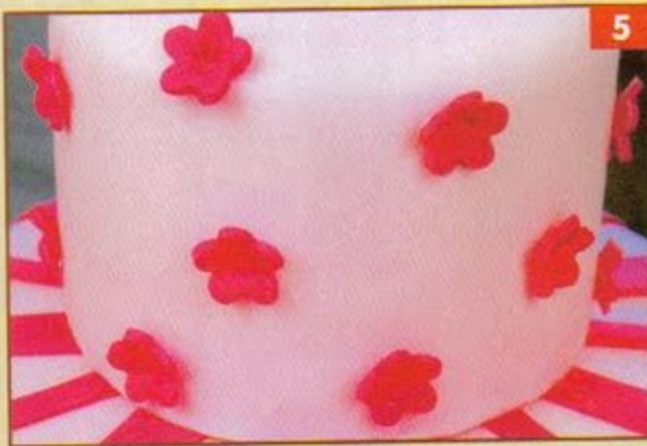
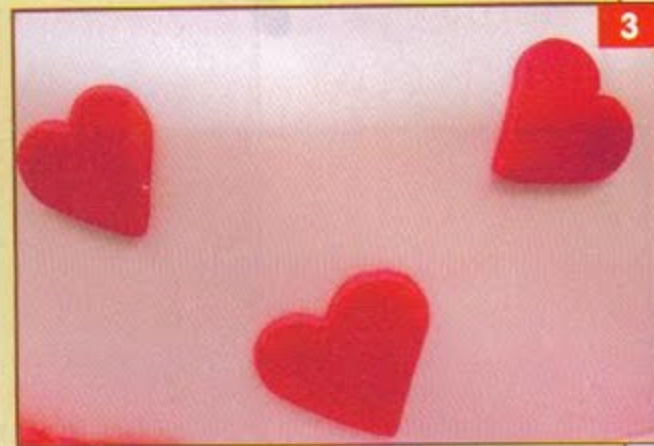
- Arames de espessuras variadas com (20, 24 e 30)
- Miçangas
- Cortadores de coração, estrela
- Ejetor de flor
- Pasta americana
- Corante rosa
- Rolo

Cake Designer:
Janaína Suconic
Contato: (11) 3607-2236 e (11) 7162-9774



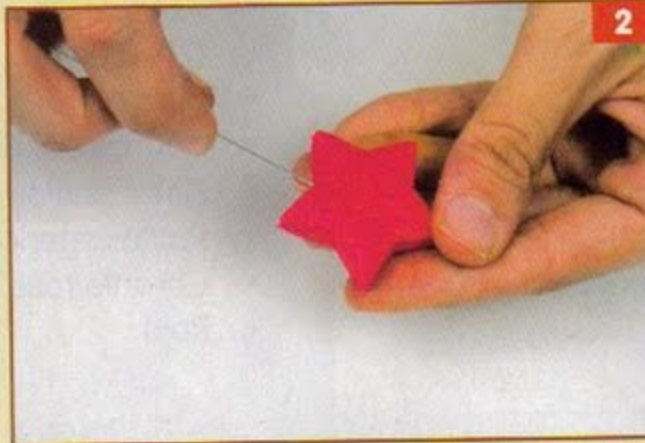
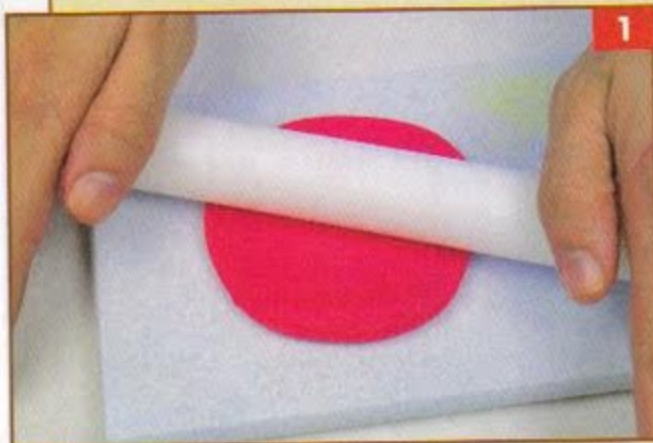
Montagem:

1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 - Cubra o tabuleiro e os bolos com pasta rosa claro. Para o primeiro andar, recorte florzinhas com o ejedor e aplique-as no bolo. Para o andar de baixo recorte corações com a pasta pink, cole com água. No andar do meio, recorte tiras de 1 e 2 cm com a pasta pink e cole intercalando. Para os acabamentos entre os bolos, aplique bolinhas e rolinhos.



Decoração:

1, 2 e 3 - Para a decoração abra com o rolo a pasta pink e recorte estrelas. Insira o arame com a ponta virada e molhada nas estrelas, conforme a foto e deixe secar por 3 dias. Coloque os arames com as estrelas no topo do bolo. Finalize este arranjo colocando os arames retorcidos com as miçangas já enfiadas.



Bolo Carneirinho (para Batizado)



1 bolo de 20 cm de diâmetro x 10 cm de altura
Tabuleiro redondo de 45 cm de diâmetro

Cake Designer:
Elisabeth Teodoro
Contato: (11) 2022-4803 e (11) 7878-3944

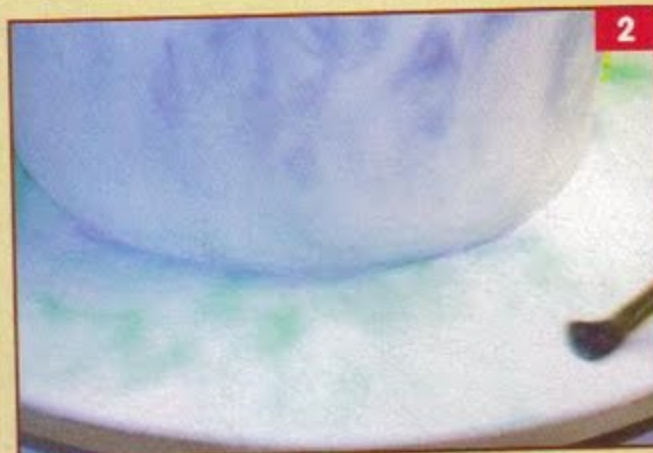
Material utilizado:

- Amido de milho ou açúcar impalpável
- Cola de CMC
- Pasta americana
- Rolo
- Injetor
- Carretilha
- Estecas
- Corante gel nas cores branco leite, laranja, azul, marrom e amarelo damasco
- Pó brilhante nas cores azul marinho, verde folha e vermelho morango
- Cortadores redondos
- Cortadores de miosótis
- Pincel chato e de filete
- Palitos de churrasco
- Arame colorido
- Espremedor de alho
- Alicates



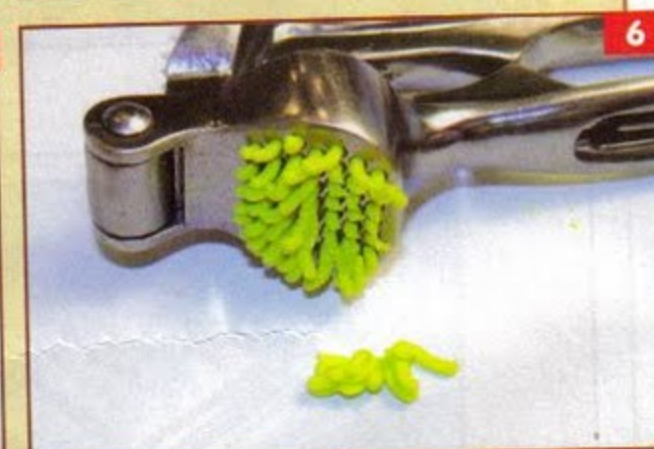
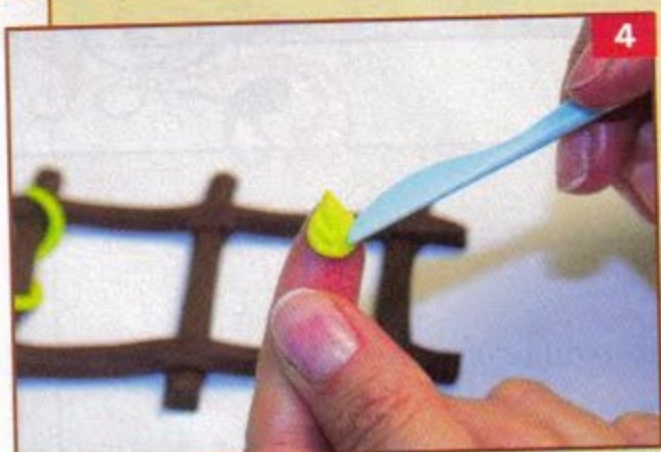
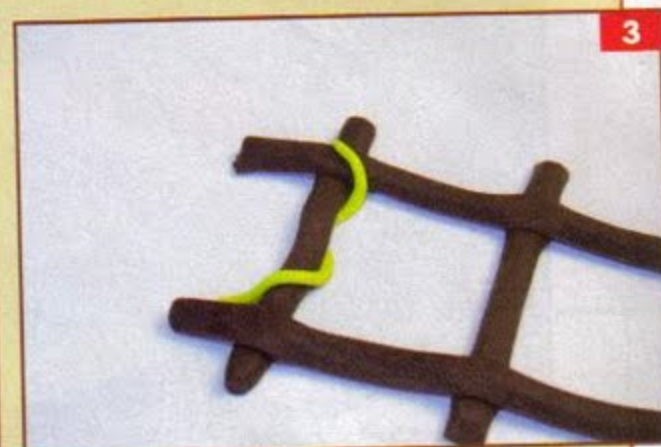
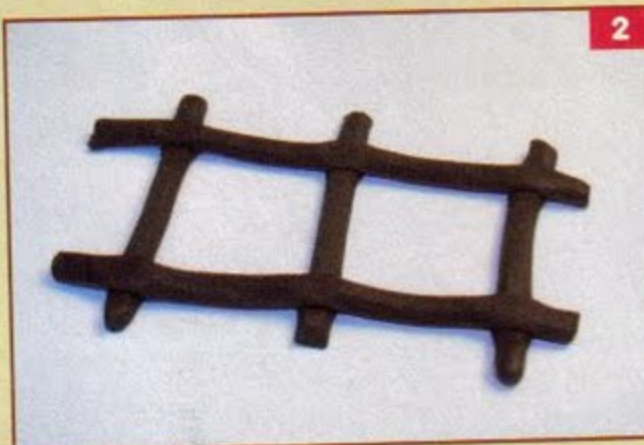
Montagem:

1 e 2 - Cubra um tabuleiro com pasta americana branca. Pinte com um pincel e pó azul marinho todo o bolo. Pinte ainda com o pó verde folha a massa sobre o tabuleiro.



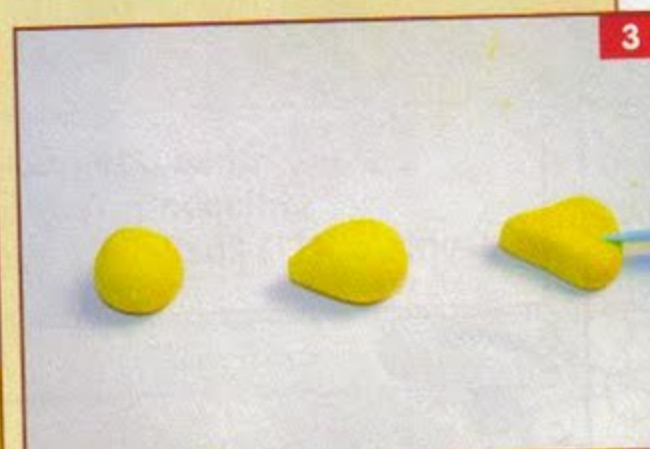
Elementos da composição:

1, 2, 3, 4, 5 e 6 - Coloque a massa marrom escura no injetor e faça as grades da cerca. Com a pasta verde faça cobrinhas e coloque sobre a cerca, para compor a folhagem. Para a grama, coloque massa verde dentro de um espremedor (tipo de alho) e amasse.



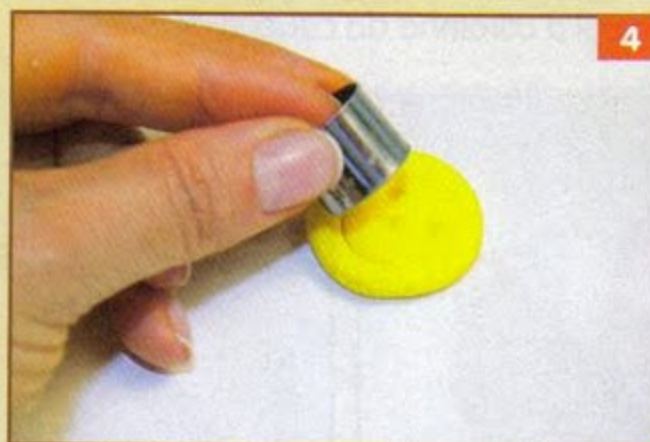
Sol:

1, 2 e 3 - Para o Sol, use massa amarela e laranja. Abra com rolo a massa amarela com o auxílio de 2 palitos de churrasco, para deixar a massa com a mesma espessura. Com o cortador redondo de 3 cm de diâmetro corte a massa amarela. Corte 5 círculos amarelos e 4 laranja. Modele os raios com as mãos. Faça marcas com a esteca para simular o brilho dos raios.



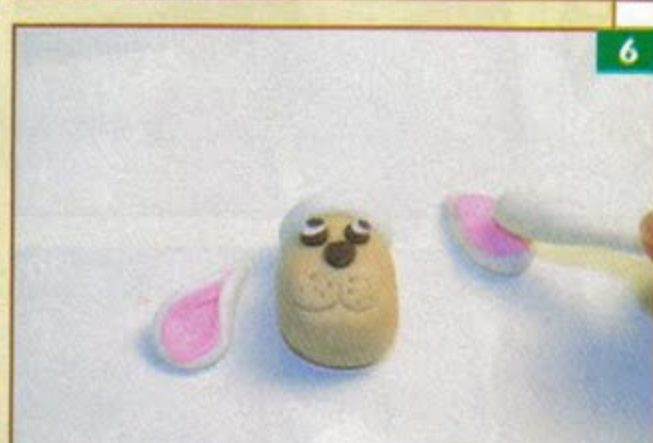


4 e 5 - Com uma esteca, faça dois furinhos para os olhos e aplique massa preta com uma bolinha branca no centro. Com um cortador redondo, marque a boca. Faça uma bolinha amarela para o nariz.



Ovelha:

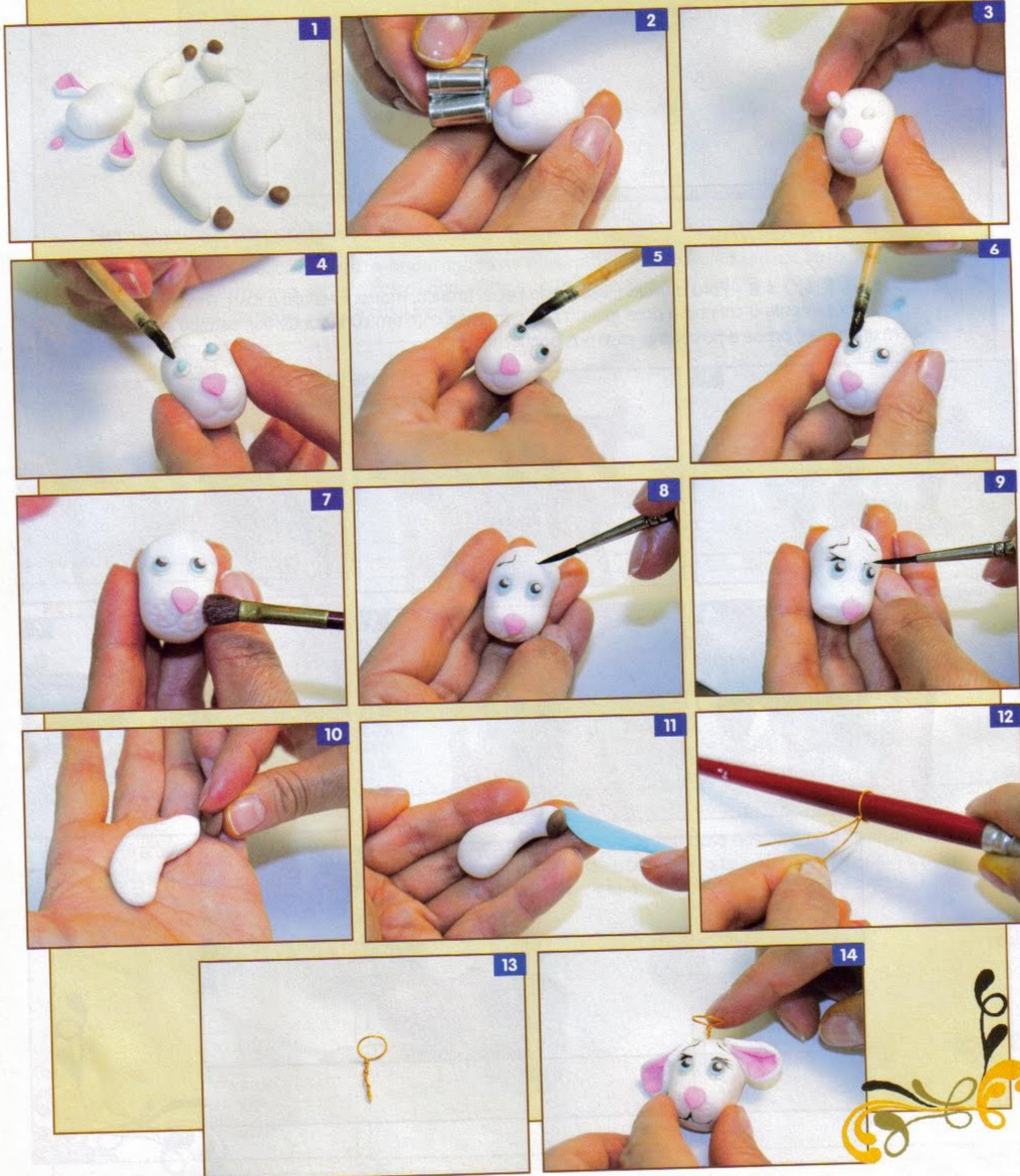
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8 - Para a ovelha, use pasta bege, branca, marrom escuro e rosa. Faça bolinhas com essas cores. Monte a carinha e para fazer a boca, marque com um cortador de flor, usando só a metade. Com um pincel, passe o pó corante rosa nas bochechas.





Carneiro:

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14 - Para o carneiro, faça coxinhas e bolinhas nas cores branca, marrom, rosa e azul. Com a esteca faça dois furos para os olhos, coloque duas bolinhas de massa branca, por cima duas de massa azul, mais duas de massa marrom e mais duas bolinhas brancas para fazer o brilho dos olhos. Pinte os cílios e sobrancelhas com corante gel marrom. Use o cortador de flor para marcar a boca, faça furinhos com a ponta de uma esteca e com um pincel, pinte de rosa o seu focinho. Finalize o acabamento das patas dianteiras e faça com arame e o auxílio do cabo de um pincel a coroinha da cabeça da ovelha.





- Pasta americana
- Corante cor da pele, marrom e azul
- Marcador de ursinho
- Estecas
- Pincel fino
- Rolo
- Bico perlê nº 12

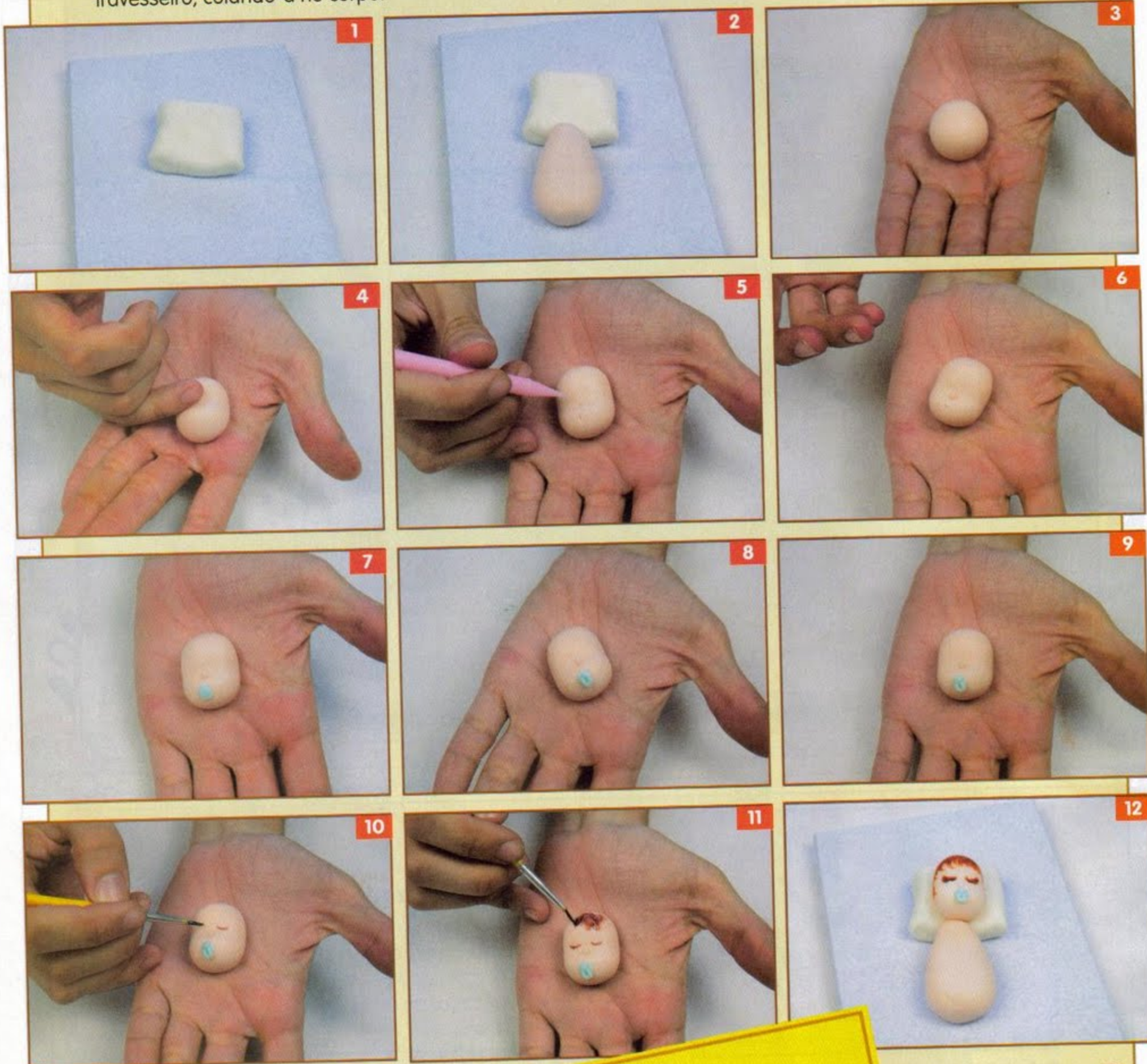
29



Montagem:

Nenê:

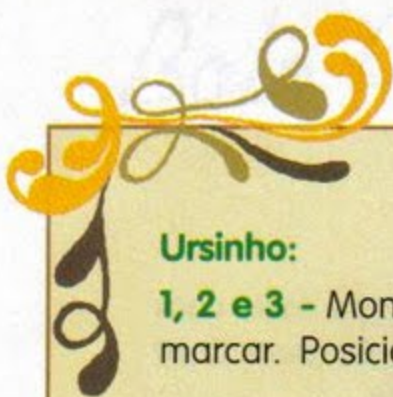
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 e 12 - Para o travesseiro, repita o procedimento do bolo de bodas de ouro (vide página 6). Para o corpinho do bebê, faça uma coxinha achatada. Para a cabeça, faça uma bolinha e ovale-a com a mão. Marque o nariz e a boca com a esteca. Para o nariz faça uma bolinha e cole. Para a chupeta, faça uma bolinha achatadinha azul claro e cole. Depois faça uma argolinha e uma bolinha menor para fechar. Cole também. Para os olhos e cabelo, pincele corante cor da pele. Coloque a cabeça sobre o travesseiro, colando-a no corpo.



Dica:

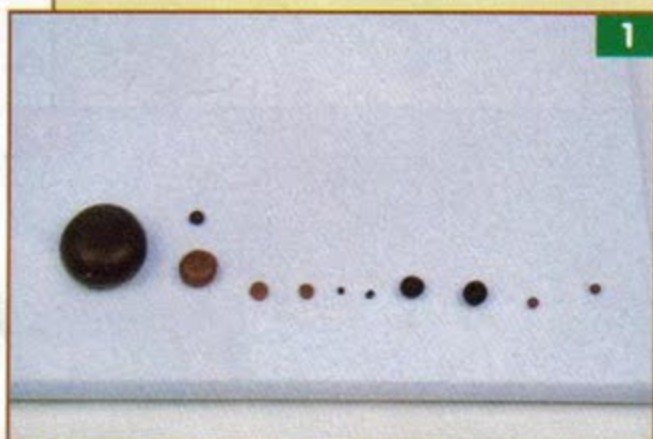
Quanto mais perto estiver o nariz dos olhos, mais delicado ficará o rosto do nenê.





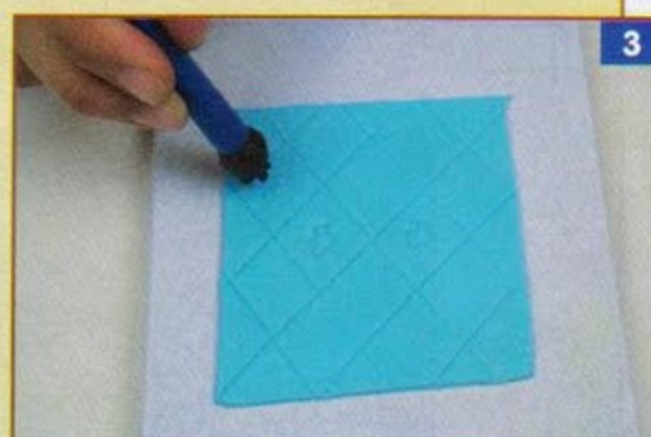
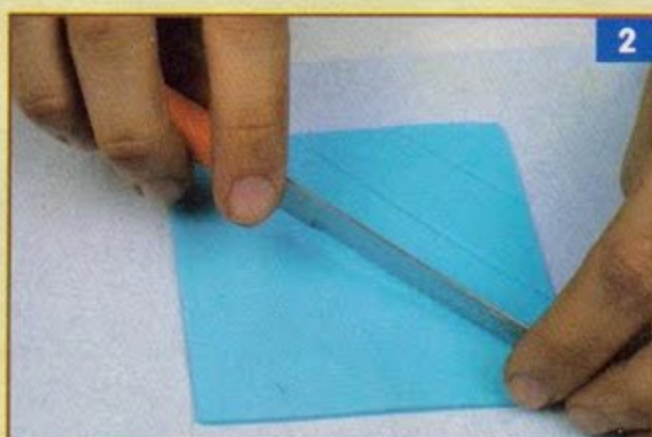
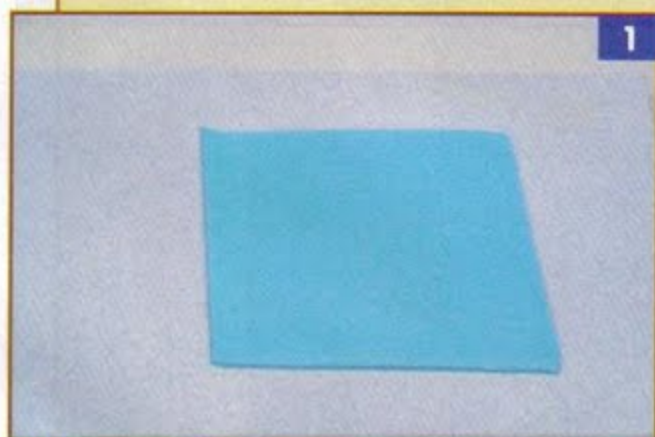
Ursinho:

1, 2 e 3 - Monte a seqüência de bolinhas seguindo a foto. Para a definição da orelha use a esteca para marcar. Posicione o ursinho ao lado do bebê antes de fazer a manta.



Manta:

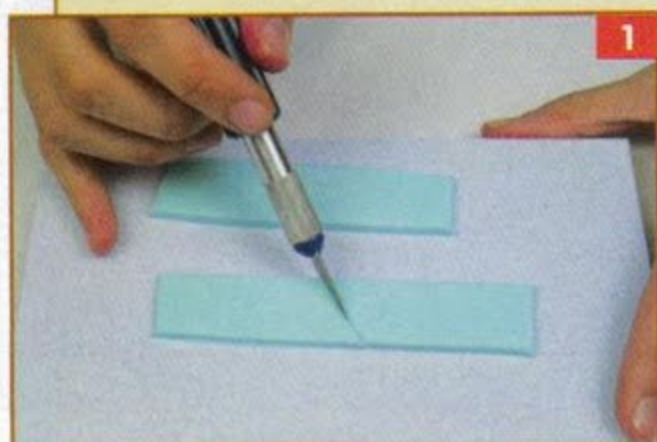
1, 2, 3, 4, 5 e 6 - Para a manta, escureça um pouco mais a massa com o azul. Abra com o rolo. Corte um retângulo e faça marcas de losango. Com o marcador de ursinho, marque a manta. Cubra o bebê com a manta, faça a dobra. Faça uma coxinha com pasta cor da pele e marque os dedos com a esteca. Cole sobre a manta.



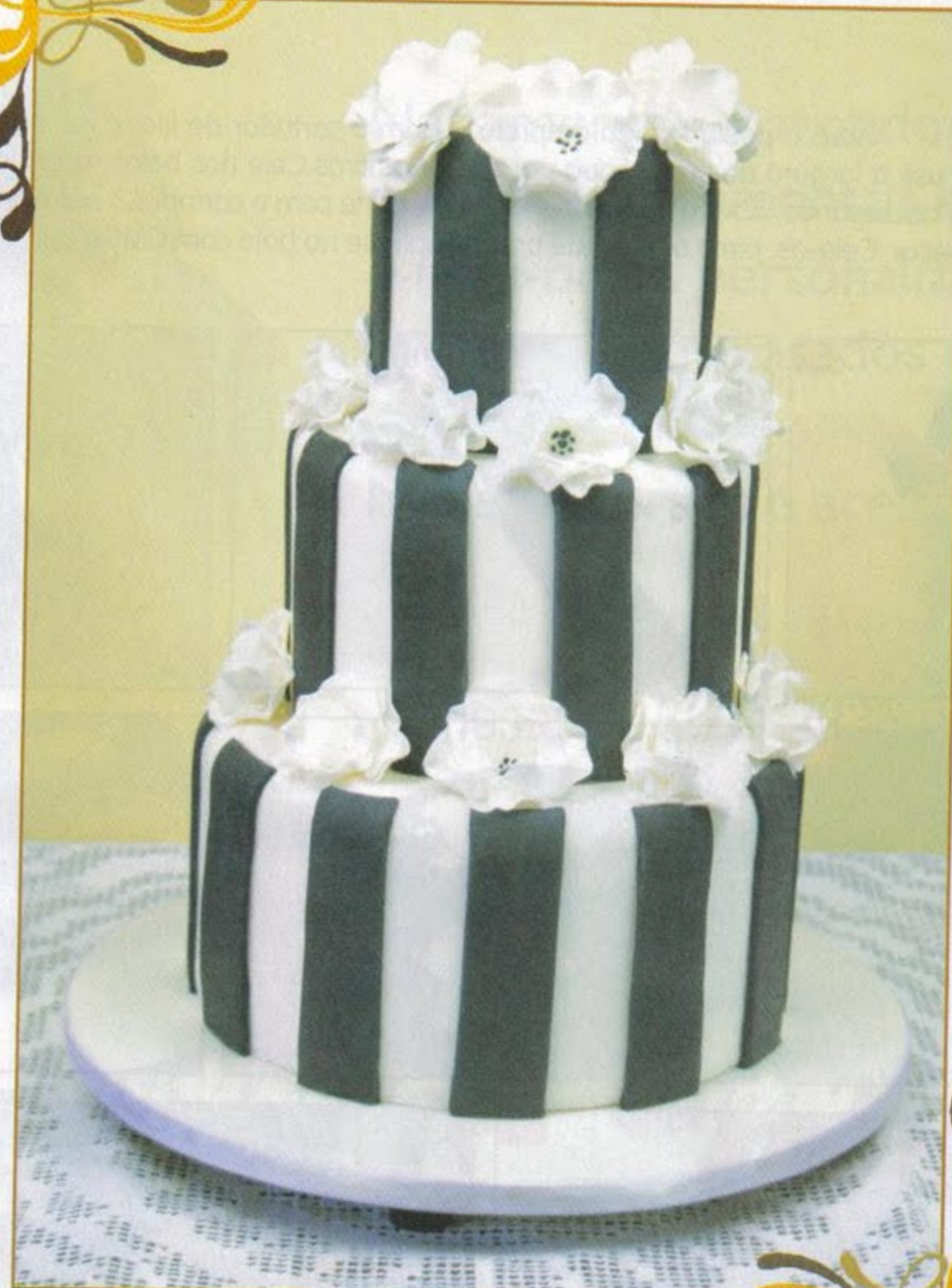


Laço:

1, 2, 3, 4, 5 e 6 - Para o laço abra a pasta azul e corte 2 retângulos. Um deles será cortado ao meio com corte em diagonal para fazer as pontas e, para o outro, vire as 2 pontas para dentro e achate no meio. Com uma tira fininha faça o arremate do laço. Para o arremate use o bico perlê nº 12.



Bolo Preto e Branco (para Casamento)



Bolos 30 cm, 20 cm e 10 cm x 10 cm de altura
Tabuleiro redondo de 45 cm de diâmetro

Material utilizado:

- Rolo
- Pasta americana
- Massa para flores
- Boleador
- Placa de EVA
- Pincel
- Palito de churrasco
- Faca
- CMC
- Régua
- Corante preto
- Cortador de fita
- Bolos 35 cm, 25 cm e 15 cm x 10 cm de altura

Cake Designer:
Elisabeth Teodoro
Contato: (11) 2022-4803 e (11) 7878-3944



Montagem:

Orquídea:

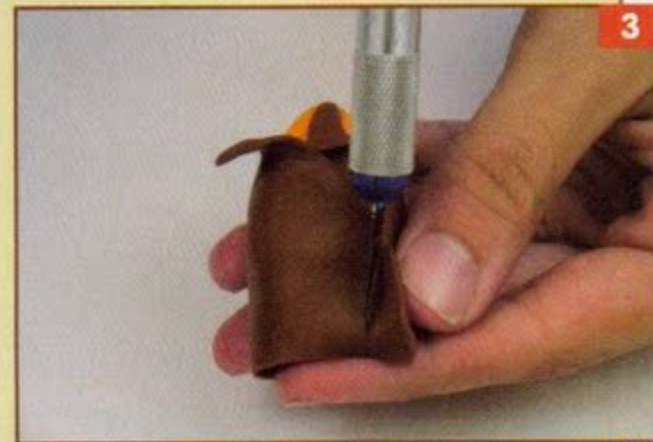
1, 2, 3, 4, 5, 6 7 e 8 - Abra a pasta tingida de preto e, com o cortador de fita, corte as tiras. Caso não possua o cortador, use a largura de uma régua para fazer as tiras. Cole nos bolos, usando cola de CMC, quantas tiras achar necessárias. Abra a massa para flores e corte com o cortador 3 pétalas. Boleie-as com o boleador. Deixe secar. Cole-as, pinte o miolo de preto e aplique no bolo com CMC.



1



2



3



4



5



6



7



8



Janaina Suconic Cake Designer



Nascimentos, batizados, aniversários, noivados, casamentos e bodas, bolos e mini-bolos personalizados para eventos, bem-casados etc.

Ministra cursos e aceita encomendas.

Fones: (11) 3607-2236 e (11) 7162-9774

janasuco@yahoo.com.br

Elisabeth Teodoro - Cake Designer



*Bolos modelados e decorados,
bolos personalizados,
lembrancinhas comestíveis,
bem-casados, muffins e mini-bolos.*

*Aceita encomendas para festas,
eventos e comemorações*

Fones: (11) 2022-4803 e (11) 7878-3944